

CATAY



Reserva

VINO RESERVA 2018

AÑADA 2018

ALCOHOL 14% VOL.

100% TEMPRANILLO

SERVIR A 16 - 18 °C

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

El 80% de viñedos poseen una viticultura tradicional en vaso y el 20% en cordón doble. Tras un exhaustivo control de maduración, las uvas son recolectadas en su estado óptimo en recipientes inferiores a 200 Kg.

PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD



ACIDEZ



CUERPO



RETRONASAL

ELABORACIÓN

En la bodega, la uva es seleccionada manualmente para posteriormente realizar una maceración prefermentativa en frío y una posterior fermentación lenta a unos 23 °C.

Finalmente, el vino ha sido criado en barricas de roble francés durante 24 meses con un posterior afinado en botella.

AROMAS



FRAMBUESA



GRANADA



HERBAS SILVESTRES

MARIDAJE

Su acidez y vivacidad típica de nuestros viñedos de montaña, hace que tenga buen maridaje con quesos de oveja y carnes tipo solomillo.

